



MENU TABLE D'HÔTE 3

Soupe maison & pain frais du jour à volonté

LES ENTRÉES

Étagé de tomates confites à l'huile d'olive et son croustillant de légumes au vinaigre de riz, gratin de Presqu'île

Salade tiède de confit de canard, fraises au balsamique, vinaigrette à l'érable

Salade César classique, garniture de bacon haché, copeaux de parmesan et croûtons de pain

Terrine de gibiers, saucisson sec et grison de cerf de la Maison Staner, marinades et ketchup à la *Yves et Joannie*

Brochettes d'escargots et de champignons à la provençale

Saumon de l'Atlantique délicatement fumé de la boucherie Gadoury, garniture de câpres et d'oignons. Extra 7\$

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Pâtes à la *Gigi*, sauce rosée avec champignons, oignons verts, jambon et vin blanc

Blanc de volaille du Québec sauté, sauce au cidre de pomme, érable et crème

Crevettes papillons à la provençale, saupoudrées d'un mélange de chapelure, d'ail et de beurre

Ragoût de sanglier aux bleuets sauvages

Filet de saumon de l'Atlantique laqué à la moutarde de Dijon, à l'érable et à l'ail

Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande rôti, aux herbes de Provence, beurre de canneberges

Paupiette de wapiti aux champignons sauvages & langoustines à la provençale.
En forfait: supplément de 10\$

Le festin de langoustines à la provençale. En forfait: supplément de 10\$

Suivront après le repas

Mélange printanier de laitue, inspiration du moment
Une variété de desserts sélectionnés pour vous plaire, thé, café et tisane

Pour la clientèle sans forfait hébergement: Table d'hôte à 36\$
42\$ pour le tournedos et langoustines